



“PLANCHA” BAKPLATEN

Voor het bakken van grote hoeveelheden vlees, spek, vis, hamburgers, worsten, ajuin enz., maar ook voor spiegeleieren of omeletten.

Alle zichtbare delen in RVS.

Snelle opwarming tot 300°C.

Homogene bakresultaten over de ganse plaat dankzij

- spiraalweerstand (elektrische modellen)
- buisvormige roestvrijstalen branders (gasmodellen)

Vaste spatborden zij en achterkant. Ingebouwd saus opvangbakje.

Heel eenvoudig te onderhouden.

Model PSI *00 E of G = met inox plaat van 4 mm

Model PSR *00 E of G = met stalen plaat, dikte 10 mm.

Model EE of GE = met geëmailleerde bakplaat: dikte 10 mm, vervangt chroom, vet dringt niet in de plaat.

Uitrusting elektrische toestellen: 1 tot 3 spiraalweerstand, 1 tot 3 schakelaars “aan/uit”, thermostaten 0-300°C, controlelampje voor de spanning, controlelampje voor de temperatuur.

Uitrusting gastoestellen: 1 tot 3 stervormige branders met 6 armen voor een homogene warmtespreiding, 1 tot 3 bedieningsknoppen met waakvlamstand, veiligheidsthermokoppels. Standaard geleverd met butaan/propaansproeiers en een set sproeiers voor aardgas.

« PLANCHA » PLAQUE A SNACKER

Pour saisir en grande quantité viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes.

Parties visibles en acier inoxydable.

Montée en température rapide à 300°C.

Cuisson homogène sur toute la plaque grâce aux résistances en spirale pour les versions électriques et aux brûleurs tubulaires inox pour les versions gaz.

Tiroir ramasse-jus incorporé et sur les coté et l'arrière un bord antiéclaboussures. Nettoyage aisé.

Modèle PSI *00 E ou G = avec plaque en acier inox de 4 mm.

Modèle E ou G = avec plaque en acier de 10 mm.

Modèle EE ou GE = avec plaque émaillée: épaisseur 10 mm, la graisse ne sature pas la plaque.

Équipement version électrique: 1 à 3 résistances en spirale, 1 à 3 interrupteurs marche/arrêt, thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques.

Équipement version gaz: 1 à 3 brûleurs 6 branches en étoile pour une répartition homogène de la chaleur, 3 boutons de régulation position, avec position ralenti, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

Type	Soort Sorte	Kookvlak Surface de cuisson	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2023	
ROLLER GRILL	PSR 400 E	Staal/ Acier	400 x 400	400 x 475 x 230	3 kW	230/1V	550,00 €
ROLLER GRILL	PSR 600 E mono	Staal/ Acier	600 x 400	600 x 475 x 230	3,5 kW	230/1V	736,00 €
ROLLER GRILL	PSR 600 E	Staal/ Acier	600 x 400	600 x 475 x 230	6 kW	380/3V	736,00 €
ROLLER GRILL	PSR 900 E	Staal/ Acier	900 x 400	900 x 475 x 230	9 kW	380/3V	1 066,00 €
ROLLER GRILL	PSR 400 G	Staal/ Acier	400 x 400	400 x 475 x 230	3,2 kW	G	584,00 €
ROLLER GRILL	PSR 600 G	Staal/ Acier	600 x 400	600 x 475 x 230	6,4 kW	G	860,00 €
ROLLER GRILL	PSR 900 G	Staal/ Acier	900 x 400	900 x 475 x 230	9,6 kW	G	1 012,00 €
ROLLER GRILL	PSI 600 E	Inox	600 x 450	600 x 450 x 190	3,5 kW	230/1V	1 000,00 €
ROLLER GRILL	PSI 600 G	Inox	600 x 450	600 x 450 x 190	6 kW	G	1 124,00 €
ROLLER GRILL	PSR 400 EE	Geëmailleerd / Émail	400 x 400	400 x 475 x 230	3 kW	230/1V	668,00 €
ROLLER GRILL	PSR 600 EE Mono	Geëmailleerd / Émail	600 x 400	600 x 475 x 230	3,5 kW	230/1V	904,00 €
ROLLER GRILL	PSR 600 EE	Geëmailleerd / Émail	600 x 400	600 x 475 x 230	6 kW	380/3V	904,00 €
ROLLER GRILL	PSR 900 EE	Geëmailleerd / Émail	900 x 400	900 x 475 x 230	9 kW	380/3V	1 184,00 €
ROLLER GRILL	PSR 400 GE	Geëmailleerd / Émail	400 x 400	400 x 475 x 230	3,2 kW	G	724,00 €
ROLLER GRILL	PSR 600 GE	Geëmailleerd / Émail	600 x 400	600 x 475 x 230	6,4 kW	G	962,00 €
ROLLER GRILL	PSR 900 GE	Geëmailleerd / Émail	900 x 400	900 x 475 x 230	9,6 kW	G	1 244,00 €
ROLLER GRILL	53169SE	couvercle à l'étouffée pour - Plancha 400					90,00 €
ROLLER GRILL	53170SE	couvercle à l'étouffée pour - Plancha 600					122,00 €
ROLLER GRILL	53175	or / Grille pour - plancha 400					22,00 €
ROLLER GRILL	53176	or / Grille pour - plancha 600					30,00 €